

Tunsalat

Opskrift til nok til 8 boller

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

15 minutter

Ingredienser

- 2 dåser tun (jeg brugte dem i olie) 185 g pr dåse
- 1/2 rød peberfrugt og 1/2 gul (du kan sagtens bare bruge 1 hel) + olie
- 70 g majs fra dåse
- 1/2 syrligt æble
- 1 lille håndfuld frisk dild
- 3 cm af et bundt purløg
- 1 stor spsk. mayo
- 3 spsk. cremefraiche
- 1-2 spsk. citron alt efter hvor syrlig du ønsker den
- 1 tsk. sennep
- salt og peber

Sådan gør du

1. Skær peberfrugterne ud i store stykker og kom lidt olie på en grillpande. Kom stykkerne herpå og rist dem på begge sider til de tager farve. Imens de ligger her og hygger sig, kan du forberede det andet
2. Dræn tun og majs og kom det i en stor skål
3. Hak æbler i små stykker, og hak også dild og purløg fint og kom ved
4. Kom ingredienserne til dressingen her ned også
5. Når peberfrugterne har taget fin farve, skæres de i mindre stykker og kommes herved
6. Rør det hele rundt og smag til med salt, peber og citronsaft
7. Spis den i bløde lune boller